

Romige avocadosoep

Met dit recept tover je een volle en romige soep op tafel, met avocado in de hoofdrol. Jalapeño, koriander, limoen en mais, hoe Mexicaans wil je het hebben? Deze soep van Santa Maria is gedurfd, afwisselend en verrassend. Tip: maak meteen een hele pan vol en bewaar de restjes in de vriezer. Zo kun je nog een keer van de soep genieten!



Fotocredits: Santa Maria

Ingrediënten

Voor 4 personen

½ ui

½ knoflookteen

1 el [Santa Maria Green Jalapeño](#)

1 el olijfolie

2 el groentebouillon

100 ml crème fraîche

4 avocado's

2 ml limoensap

zout en peper naar smaak

Toppings

1 maiskolf

1 avocado

1 el bieslook

1 bosje koriander

1 el [Santa Maria Hot Pepper Sauce](#)

Bereidingswijze

1. Bak de ui, de knoflook en de Green Jalapeño's in de olie in een grote pan, maar laat deze niet bruin worden. Voeg water, groentebouillon en room toe. Breng tot het kookpunt.
2. Snijd de avocado's in tweeën, haal de pit eruit en lepel het vruchtvlees van de schil. Snijd in kleine stukken. Voeg de avocado's toe aan de soep en mix glad met een handmixer of in een keukenmachine. Voeg het sap van de limoen toe en breng op smaak met peper en zout.
3. Garneer de soep met de zoete maïs, de avocado, bieslook, koriander, wat olijfolie en Hot Pepper Sauce.

Over Santa Maria

Santa Maria is het nummer 1 Tex Mex merk met een missie: **No more boring meals**. Stel je eens een gedekte tafel voor die het water in de mond doet lopen zelfs voordat iedereen gaat zitten. Schalen met kleurrijk eten en spannende bijgerechten vechten om aandacht. Je raakt samen met vrienden en familie verwikkeld in gezellige gesprekken en gelach. Want samen nieuwe gerechten ontdekken zorgt voor veel plezier aan tafel... dus waar wacht je op? Santa Maria maakt het makkelijker om heerlijke gerechten klaar te maken. Het is hun passie om je spannende recepten en combinaties uit alle hoeken van de wereld te laten ontdekken.